

食の手しごと 秋冬編

～自分たちの手で作る・伝える・四季を大切に～

11/15 季節の行事食

デモ: あんこを煮る
実習: おはぎ、ポン酢、けんちん汁
メニュー: おはぎ(あんこ・ごま・きな粉)
ポン酢の和え物、けんちん汁



全2回

いずれも月曜日

10:00～13:00



講師 はたともみ氏

こちえのき主宰
「こちよい暮らしの知恵」をテーマに
衣食住に関する各種講座を企画。
助産院スタッフ・NPO法人 Umiのいえ講師

11/29 こんにゃく

デモ: 白菜の浅漬け、柚子みそ
実習: こんにゃく、お雑煮
メニュー: こんにゃく、柚子みそ、白菜漬け、お雑煮



※社会情勢を鑑み講座内での食事が難しい場合、内容を変更する可能性があります。

会場 大和市文化創造拠点 シリウス6階 生涯学習センター611調理実習室

対象 大和市内在住・在勤の方

定員 先着 17名

参加費 1,500円(全2回分、材料費込み)

※初回にお支払ください。返金はできません。
11/13(火)以降にキャンセルされた場合は、キャンセル料300円がかかります。

持ち物 筆記用具、エプロン、三角巾、ふきん

アクセス 小田急江ノ島線・相鉄本線 大和駅から徒歩3分



※天候や交通機関の運行状況および、その他不可抗力により開催が中止となる場合がございます。
※駐車場の数に限りがありますので公共交通機関でご来場ください。
※食物アレルギーについては、自己責任においてご参加いただきますようお願いいたします。

～生涯学習センターからのお知らせ～
メールマガジンを発行しています。QRコードからは非ご登録ください。

申込 10/16(土) 10:00～受付開始

電話または6階生涯
学習センター窓口にて

お申込・お問合せ 046-261-0491